Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 383 (2005) (Arabic): NATURAL VINEGAR

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٣٨٣ / ٢٠٠٥

الخل الطبيعي

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٣٨٣ / ٢٠٠٥

مقدمـــة

م.ق.م ٣٨٣ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " الخل الطبيعي " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٧ وتم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري رقم ٢٠٠٢/١٦٣ .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١١/٣ الخاصة بالمواد المضافة والملوثات

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الخل الطبيعي

١ المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالخل الطبيعى المعد للاستهلاك الادمى .

٢ التعريف

الخل الطبيعى

هو السائل الناتج عن التخمر المزدوج (الكحولى ثم الخليكى) والمناسب للاستهلاك الآدمي والمتحصل عليه من منتجات مناسبة تحتوى على النشا أو السكريات أو كلاهما ويحتوى على كميه معينه من حمض الخليك ويمكن أن يحتوى على بعض المكونات طبقا للبند (٢/٤) فيما عدا أن الحدود القصوى للأحماض المتطايرة في المواد الخام يمكن أن تتزايد .

٣ الاشتراطات الأساسية

١/٣ خل النبيذ الطبيعى :

هو الخل المتحصل عليه من النبيذ بعمليه تخمر خليكى .

٢/٣ خل الفاكهة الطبيعى :

هو الخل المتحصل عليه من نبيذ الفاكهة أو نبيذ التوتيات أو التفاح بواسطة عملية تخمر خليكى فيما عدا أن الحدود القصوى للأحماض المتطايرة في المواد الخام يمكن أن تتزايد ويمكن أن يتحصل عليه أيضا من الفاكهة بعمليات تخمر كحولى ثم خليكى .

٣/٣ خل القصب الطبيعى :

هو الخل المتحصل عليه من التخمر الخليكى لمحلول مخفف من الكحول الناتج من التخمر الكحولى لمولاس القصب .

٤/٣ خل الكحول :

هو الخل المتحصل عليه بالتخمر الخليكى من الكحول الايثيلى المقطر .

٥/٣ خل الحبوب :

هو الخل المتحصل عليه بدون عملية تقطير وسطية من الحبوب التى يتم تحويل النشا بها الى سكريات بطريقة اخرى خلاف أنزيم دياستيز المولت المنبت بمفرده .

٦/٣ خل المولت :

هو الخل المتحصل عليه بدون عملية تقطير وسطية من مستخلص الشعير المنبت بالتخمر الكحولى ثم الخليكى بإضافة أو بدون إضافة الحبوب النشوية والتى تم تحويل النشا بها الى سكريات بإنزيم دياستيز المولت فقط .

٧/٣ خل المولت المقطر :

هو الخل المتحصل عليه من تقطير خل المولت تحت ضغط منخفض ويحتوى فقط على المكونات المتطايرة من خل المولت .

٨/٣ خل الشرش :

هو الخل المتحصل عليه من الشرش بالتخمر الكحولى ثم الخليكى بدون عملية تقطيروسطية

٩/٣ خل العسل :

هو الخل المتحصل عليه من العسل بالتخمر الكحولى ثم الخليكى بدون عملية تقطيروسطية .

١٠/٣ الخل المتبل :

هو االخل الناتج من استخلاص واحد أو أكثر من التوابل المختلفة باحد أنواع الخل بحيث يكتسب الخل الرائحة المميزة للتوابل المستعملة على أن يوضح نوع التوابل المستخلصة على العبوة ويشترط ان تتوافر فيه نفس المواصفات التى تنطبق على نوع الخل المستعمل .

٤ المعايير الوصفية

١/٤ يكون المنتج خالياً من ديدان الخل والرواسب والمواد المعلقة الأخرى فيما عدا رواسب بكتريا الخل وأغشيتها .

٢/٤ يكون المنتج خاليا من المواد الغريبة .

٣/٤ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاي من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية .

٤/٤ لا تقل نسبه الحموضه الكلية عن ٦٠جم/لتر محسوبة كحمض خليك فى خل النبيذ وفى أنواع الخل الأخرى لاتقل عن ٥٠جم/لتر مقدره كحمض خليك . وفى جميع أنواع الخل يجب ألا تزيد الحموضة الكلية على الكميه المتحصل عليها باستعمال طرق التخمر الحيوية .

٥/٤ لا يقل حجم محتويات العبوة عن ٩٠ ٪ (حجم/حجم) من السعة المائية .

٦/٤ لا تزيد نسبه الكحول على ٠,٥٪ (حجم /حجم) فيما عدا خل النبيذ لاتزيد على ١٪(حجم/حجم) .

٧/٤ لا تزيد نسبه المواد الصلبة الذائبة خلاف السكر والملح المضاف على ٠,٣٥٪ فى خل القصب الطبيعى وخل الكحول عدا :

١/٧/٤خل النبيذ لاتقل عن ١,٣جم/لتر لكل ١٪ حمض خليك .

٢/٧/٤ خل الفاكهة والتوتيات والتفاح لاتقل عن ٢جم/لتر لكل ١٪ حمض خليك .

٨/٤ يكون الخل مبستراً على درجة ٦٠°س لمدة ٥ دقائق أو مرشحا بمرشحات البكتريا .

٩/٤ لا تزيد حدود المعادن الثقيلة عما يلي :

الزرنيخ عن ١مجم/كجم .

الرصاص عن ١ مجم/كجم .

مجموع النحاس والزنك عن ١٠ مجم/كجم .

الحديد عن ١٠ مجم/كجم .

١٠/٤ لا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة عن لجنه دستور الأغذية الدولية وطبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن .

١١/٤ يكون المنتج خاليا من الكائنات الدقيقة القادرة على النمو تحت ظروف التخزين العادية بكميات تسبب مخاطر صحية .

١٢/٤ يجب الا يحتوى المنتج على أى مواد ناتجة عن الكائنات الحية الدقيقة بكميات يمكن أن تسبب أضرار صحية وكذلك لا تحتوى على أي عكارة ناتجة عن نمو الكائنات الحية .

٥ العبوات والبيانات

١/٥ المكونات الأساسية :

١/١/٥ المواد الخام :

- مولاس القصب

وهو الناتج الثانوى من مخلفات تصنيع سكر القصب

- خامات زراعية تحتوى على نشا أو سكر أو كلاهما والتى تشمل ولاتقتصر على فواكهة التوتيات والعسل والحبوب النشوية والشعير المنبت والشرش والعسل .

- نبيذ العنب أو الفاكهة أو التوتيات أو التفاح .

- الكحول المقطر الناتج من مصدر زراعى .

- الكحول المقطر الناتج من النباتات البرية .

٢/١/٥ المكونات الاختيارية :

يمكن إضافة اى من المكونات التالية الى الخل بالكميات اللازمة لاعطائه النكهة المميزة :

- النباتات وخاصة الاعشاب والتوابل والفاكهة أو أجزائها أو مستخلصاتها المناسبه لاكساب النكهة .

- الشرش .

- عصائر الفاكهة أو مركزاتها .

- السكريات .

- العسل .

- الملح الغذائى .

٢/٥ يمكن أن يحتوى المنتج على أثار من المواد التالية (مساعدات التصنيع) .

١/٢/٥ مغذيات بكتريا الخل .

٢/٢/٥ مواد مساعده للترشيح والترويق و المسموح بها والمستخدمة طبقا لطرق الصناعة الجيدة .

٣/٥ يسمح بإضافة مواد طبيعية منكهه كما يمكن إضافة مظهرات النكهة التالية بحد أقصي ٥ جم/كجم لأنواع الخل المختلفة فيما عدا خل النبيذ وهي :

مونو صوديوم جلوتامات .

مونو بوتاسيوم جلوتامات .

كالسيوم جلوتامات .

٤/٥ يتراوح رقم التأكسد فى خل التفاح المقطر بين (٩٠ – ٦٥٠) وفى خل النبيذ بين (٦٠٠ – ٢٠٠٠) ، وفى خل التفاح حتى٣٥٠٠ ، وفى خل المولت بين (٥٠٠ – ١٨٠٠) ، والخل الصناعى بين (٠ – ٢٠) ، وخل القصب الطبيعى لا يقل عن (٥٠٠) .

٥/٥ يسمح بتواجد بعض المواد المحمولة طبقا للمبادئ الأساسية التي تحكم وجود المواد المحمولة من المواد المضافة فى الأغذية ٠

٦/٥ لا يزيد حد الفوسفور على الاتى :

١/٦/٥خل العنب والفاكهة على ٥٠٠ جزء/المليون

٢/٦/٥ خل المولت والحبوب على ١٠٠٠ جزء/مليون .

٣/٦/٥ خل الكحول والقصب والعسل والشرش على ١٥٠ جزء/مليون .

٦ طرق الفحص والاختبار

١/٦ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث أي تغير في خواصه أو في صلاحيته للاستهلاك الادمي علي أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية والقرارات الصادرة في شأن العبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.

٢/٦ يراعى ماورد بالمواصفات القياسية المصرية م.ق.م رقم ١٥٤٦ الخاصة " ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعباة "على ان يدون على العبوات بخط واضح غير قابل للمحو باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخري الى جانب اللغة العربية البيانات التالية :

١/٢/٦ اسم الصنف ونوعه .

١/١/٢/٦ الخل المصنع من خامة واحدة يجب ان يوضح أسم الخامة المصنع منها

(مثال : خل التفاح) .

٢/١/٢/٦ الخل المصنع من خليط من المواد الخام يذكر أسماء المواد الخام المصنع منها مرتبة

ترتيبا تنازليا حسب نسبهم (مثال : خل تفاح وعنب)

٢/٢/٦ اسم المنتج أو المعبئ وعنوانه وعلامته التجارية .

٣/٢/٦ الحجم الصافي .

٤/٢/٦ تاريخ الإنتاج و تاريخ انتهاء الصلاحية .

٥/٢/٦ في حالة اضافة المواد الاختيارية المذكورة بالبند (٢/٥) أو مكسبات النكهة المذكورة بالبند (٤/٥) يجب ان يذكر ذلك .

٦/٢/٦ النسبة المئوية للحموضة الكلية معبرا عنها (بالجرام / ١٠٠ مل) محسوبة كحمض خليك.

٧/٢/٦ عبارة(صنع فى مصر) فى حالة الانتاج المحلى .

٨/٢/٦ فى حالة الاستيراد يدون اسم المستورد وعلامته التجاريه وبلد المنشأ إن وجدت .

٣/٦ بالنسبة للبيانات الخاصة بالعبوات المتداولة بين المصنعين توضع علي العبوة البيانات التالية :

أسم المادة الخام المصنع منها ٠

رقم التشغيلة ٠

أسم المنتج أو المعبئ وعنوانه ٠

أما باقي البيانات المنصوص عليها في الفقرة (٢/٦) يمكن كتابتها علي العبوة أو إرفاقها بمستند مستقل ٠ويمكن الاستعاضة عن أسم وعنوان المنتج باستخدام علامة معينة بشرط ان تكون هذه العلامة معروفة ٠

٧ المصطلحات الفنية

خل النبيذ الطبيعى .... natural wine vinegar

خل الفاكهة .... fruit vinegar

خل الكحول .... spirit vinegar

خل القصب .... cane vinegar

خل المولت .... malt vinegar

خل المولت المقطر .... distilled malt vinegar

خل الشرش .... whey vinegar

خل العسل .... Radioactive contamination

خل الحبوب .... grain vinegar

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

شركة السكر والصناعات التكاملية

كلية الزراعة- جامعة القاهرة- قسم البساتين

كلية الزراعة –جامعة عين شمس – قسم الصناعات الغذائية

معهد التغذية

معامل وزارة الصحة (القسم الكيميائى- القسم البكتيولوجى)

مركز تطوير الاغذية

مصلحة الرقابة الصناعية

مصلحة الكيمياء

مراقبة الاغذية - وزارة الصحة

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات

شركة مصر للمستحضرات الغذائية

شركة الكوكاكولا العالمية

شركة النشا والخميرة

شركة يونيليفر مشرق

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 383 / 2005

NATURAL VINEGAR

ICS : :67.220.20

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality